Manual de Operação

Forno Combinado Industrial (Microondas e Convecção)

Guardar estas instruções para consulta futura. Em caso de mudança de proprietário, este manual deve acompanhar o equipamento.

Índice

Identificação do modelo

Em todos os contactos com a Amana, fornecer sempre as informações relativas ao produto. As informações sobre o produto estão localizadas na chapa de características do forno. Tomar nota as seguintes informações:

Número do modelo: ___________________________
Série ou Número de Série: _____________________
Data de instalação: ___________________________
Nome e endereço do Distribuidor: ________________
____
____

Para questões ou para localizar um dos nossos centros de assistência Amana, contactar o serviço de assistência da Amana *(ComServ Service Support)*.

– Nos **Estados Unidos** ou **Canadá** (linha verde): 866-426-2621.
– **Fora** dos Estados Unidos e Canadá: +1-319-622-2808.
– **Correio electrónico:** Commercialservice@amana.com.

O serviço de garantia deve ser efectuado por um centro de assistência autorizado Amana. A Amana recomenda também o contacto com um centro de assistência autorizado Amana ou o Departamento *Amana ComServ Service Support*, para quaisquer intervenções após o período de validade da garantia.

Abertura da embalagem do forno

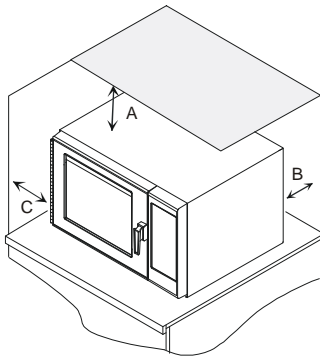
- Verificar se o equipamento apresenta danos, como mossas na porta ou no interior da câmara.
- Comunicar imediatamente quaisquer danos superficiais ou peças quebradas ao responsável pela venda do equipamento.
  Não utilizar o forno, se este apresentar danos.
- Remover todos os materiais do interior do forno.
- Se o forno tiver sido armazenado numa área extremamente fria, aguardar algumas horas antes de ligar o forno à corrente de alimentação.

Interferências radiomagnéticas

O funcionamento dos dispositivos de micro-ondas pode provocar interferências nos rádios, televisores ou outros fornos semelhantes. Para reduzir ou eliminar tais interferências, proceder conforme indicado a seguir:

- Limpar a porta e as superfícies de vedação do forno, conforme as instruções indicadas no capítulo *Cuidados e Limpeza.*
- Afastar os rádios ou televisores o mais possível do forno.
- Utilizar uma antena de rádio ou televisão devidamente instalada para obter um sinal com maior intensidade.

Posicionamento do forno

- Não instalar o forno nas proximidades ou por cima de fontes de calor, como fornos de pizzas ou fritadeiras. Esta localização pode provocar o funcionamento defeituoso do forno e a redução da durabilidade dos componentes eléctricos.
- Não bloquear ou obstruir o filtro do forno. Prever um espaço de acesso adequado para a limpeza do equipamento.
- Instalar o forno numa superfície horizontal.
- Se fornecido, colocar o aviso de utilização num local bem visível junto do forno.
- A tomada de alimentação deve estar localizada de modo a poder ser acessível após a instalação do forno no local de funcionamento.

A—Para modelos comercializadas na América do Norte (UL/CSA), deixar, pelo menos, 5 cm de folga na face superior do forno. Para modelos comercializadas fora da América do Norte (alimentação com corrente alternada de 50 Hz), deixar, pelo menos, 18 cm de folga na face superior do forno. Um fluxo de ar adequado em redor do forno permite o arrefecimento dos componentes eléctricos. Se a circulação do ar for restringida, o forno pode não funcionar correctamente e a durabilidade dos componentes eléctricos será reduzida.

B—Prever uma folga de, pelo menos, 6.5 cm entre a descarga de ar na face traseira do forno e a parede.

C—Prever, pelo menos, 3 cm de folga em todos os lados do forno.

Folgas recomendadas em redor do forno

A operação do interruptor deste forno de microondas pode provocar flutuações de tensão no circuito de alimentação. A operação deste equipamento em condições desfavoráveis de alimentação eléctrica pode conduzir a efeitos adversos. Este equipamento deve ser ligado a um sistema de alimentação com uma impedância máxima admissível de Zmax de **1,1 ohms**, no ponto de interface de ligação do utilizador. O utilizador deve assegurar que este equipamento é ligado a um sistema de alimentação que preencha os requisitos anteriores. Se necessário, o utilizador deverá solicitar à empresa de distribuição o valor da impedância da corrente no ponto de interface.

 ATENÇÃO!

Para evitar o risco de choque eléctrico ou a morte, este forno deve ser devidamente ligado à terra e a sua ficha não deve ser alterada.

Instruções para ligação à terra

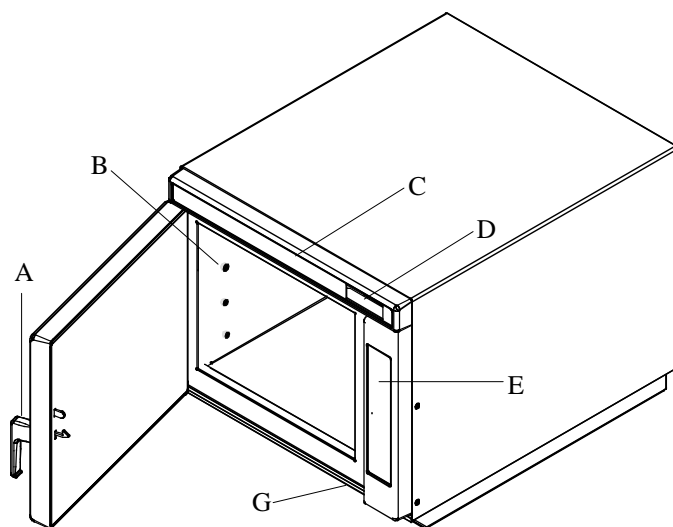
O forno DEVE ser ligado à terra.
A ligação de um equipamento à terra reduz o risco de choque eléctrico, ao proporcionar um caminho de fuga para a corrente eléctrica, em caso de ocorrência de um curto-circuito. Este forno está equipado com um cabo de alimentação provido com condutor de terra e uma ficha com contactos de terra. A ficha deve ser ligada a uma tomada devidamente instalada com circuito de terra de protecção.

Consultar um electricista qualificado ou o centro de assistência autorizado, se as instruções de ligação à terra não forem totalmente compreendidas, ou em caso de dúvidas sobre a correcta ligação do forno à terra.

Não utilizar cabos de extensão. Se o cabo fornecido com o equipamento for demasiado curto, solicitar a instalação de uma tomada com terra a um electricista qualificado. Este forno deve ser ligado a um circuito de alimentação separado com a potência necessária, conforme indicado nas especificações do equipamento (disponível no sítio Web da Amana). Quando o forno combinado estiver ligado a um circuito que alimenta também outro equipamento, pode ser necessário aumentar os tempos de funcionamento e pode ainda verificar-se a queima dos fusíveis.

Terminal de terra equipotencial externo

(apenas para modelos exportados)
O equipamento está provido com um terminal de terra secundário. Este terminal permite dispor de um ponto de ligação à terra, para além do contacto de terra existente na ficha de alimentação. Localizado no exterior da traseira do forno, este terminal está identificado com o símbolo indicado abaixo.

Visor e Características

A—Pega da porta do forno (levantar para abrir)
B—Guias das prateleiras
C—Painel de comando superior
D—Visor
E—Painel de comando lateral
G—Filtro da tomada de ar *(em alguns modelos)*

Características do forno

A mensagem *Standby* é apresentada no visor, após a abertura e fecho da porta, ou após a desligação do forno (Off) com a tecla *Preheat* (pré-aquecimento).

Oven Preheating
450°F

O visor apresenta a mensagem *Oven Preheating* (forno em pré-aquecimento), após o accionamento da tecla *Preheat*. (na imagem: pré-aquecimento a 450 °F)

A mensagem "Ready" (Pronto) e
a temperatura são apresentadas no visor,
após o accionamento da tecla *Preheat*.
A mensagem "Ready" indica que o forno
se encontra à temperatura desejada.
(na imagem: pré-aquecimento a 450 °F)

Indicação de que o forno se encontra num programa pré-programado de preparação de alimentos

Informação sobre a preparação de alimentos indicada no visor, após o accionamento de uma tecla de algarismo único (ou duplo), com o forno em modo *Ready* (Pronto).

Tempo remanescente no programa de preparação de alimentos

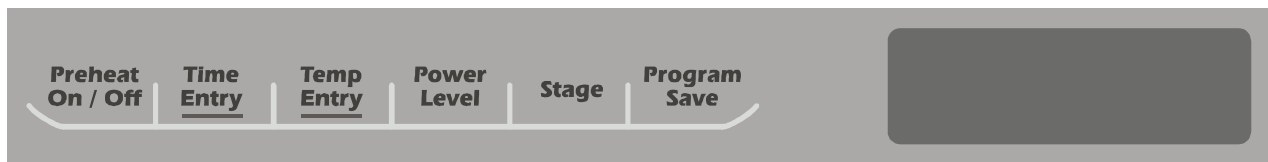
Temperatura de preparação dos alimentos

Percentagem da potência do gerador de microondas

Indicação de que o forno se encontra programado para a preparação manual dos alimentos

Tempo remanescente no estado de preparação de alimentos

Temperatura de preparação dos alimentos

Percentagem da potência do gerador de microondas

Tecla *Start* (Arranque)

A tecla *Start* é utilizada para iniciar um ciclo de preparação em modo manual.

Tecla *Stop/Reset* (Paragem/ Reactivação)

A tecla *Stop/Reset* destina-se a parar uma sequência de preparação em curso, a eliminar qualquer tempo remanescente e também a terminar um ciclo de programação ou opção de utilizador. Quando a tecla Stop/ Reset for utilizada para terminar um ciclo de programação ou mudança de opção, as alterações respectivas são apagadas e eliminadas.

Avisos de temperatura

O forno combinado dispõe de dois avisos de temperatura distintos. Os avisos acústicos são emitidos através de um *bip*, quando é accionada uma tecla de programação. Estes avisos são:

- Um aviso, quando a temperatura de pré-aquecimento não é igual à temperatura programada do estado de preparação.
- Um aviso, quando a temperatura da câmara do forno não é igual à temperatura de pré-aquecimento, como no caso de arranque do forno.

Para silenciar os avisos e iniciar o ciclo de preparação, premir a tecla *Start*. Para desactivar os avisos, consultar o capítulo *Opções de Utilizador*.

Visor de Preparação

APRESENTADO NO VISOR	DESCRIÇÃO
OVEN PREHEATING 450°F	O visor apresenta a indicação **Oven Preheating 450°F** quando o forno é ligado e se encontra em pré-aquecimento até à temperatura desejada. A indicação **Oven Preheating** (Forno em pré-aquecimento) pisca quando uma condição de preparação pode ser iniciada ou programada. (na imagem: pré-aquecimento a 450 °F)
READY 450°F	A mensagem **Ready 450°F** é apresentada no visor, quando o forno tiver atingido a temperatura de pré-aquecimento e se encontra pronto para ser utilizado. A indicação **Ready** (Pronto) pisca quando uma condição de preparação pode ser iniciada ou programada. (na imagem: pré-aquecimento a 450 °F)
00:00	Indicação do tempo de preparação. No caso de ter sido programada a preparação por etapas, o tempo indicado no visor é o tempo total da preparação.
MW: 50%	Indicação da potência do gerador de micro-ondas. 100% é a potência máxima e 0% é a potência mínima (não existe geração de microondas). (na imagem: potência do microondas a 50 %)
ITEM-05	A mensagem **ITEM-05** apresentada o algarismo simples ou duplo utilizado para definir a programação de um estado de preparação. (na imagem: Item 05)
STAGE 1	A mensagem **Stage 1** é indicada no visor para indicar o número da etapa (de 1 a 4) do estado de preparação em que o forno se encontra
STANDBY	A indicação **STANDBY** é apresentada quando o forno é desligado e também, depois de o forno ser ligado à corrente, a porta ser aberta e depois fechada.

Visor de Programação

APRESENTADO NO VISOR	DESCRIÇÃO
Enter Program to Add/Review:	Esta mensagem indica que o forno se encontra em modo de programação para memorização nas teclas de algarismo simples ou duplo.
STAGE 1	Indicação do número da etapa durante a preparação para programação de uma etapa de preparação específica. O algarismo (de 1 a 4) indica a fase da preparação em que o forno se encontra.

Teclas de programação

O forno é expedido de fábrica para programação com tecla simples. Para alterar a configuração de fábrica e permitir a programação de tecla dupla, consultar o parágrafo *Opção de Utilizador.* Programação/memorização do tempo de preparação, nível de potência ou temperatura numa tecla:

1. O forno deve estar ligado.
   - Premir a tecla *Preheat On/Off* (Ligar/Desligar Pré-Aquecimento).
   - A indicação **Oven Preheating 450°F** é apresentada no visor com **Oven Preheating** a piscar. (na imagem: pré-aquecimento a 450 °F)
2. O forno atinge a temperatura de pré-aquecimento.
   - O avisador acústico é accionado e o visor apresenta **Ready 450°F** com a indicação **Ready** a piscar. (na imagem: pré-aquecimento a 450 °F)
2. Premir a tecla *Program Save* (Guardar Programa).
   - O modo de programação é iniciado.
   - A indicação **Program to Add/Review:** é apresentada no visor.
3. Premir a tecla a ser programada ou reprogramada.
   - O visor muda, permitindo a análise de todas as configurações da tecla respectiva.
   - O número da tecla em programação é apresentada com a palavra **ITEM.**
4. Premir a tecla *Time Entry* (Introdução da hora), para programar o tempo de preparação.
   - Introduzir o tempo de preparação desejado, utilizando as teclas numéricas.
   - O tempo total de preparação com microondas (i.e., todas as etapas combinadas) é 20 minutos.
5. Premir a tecla *Temp Entry* para programar a temperatura de preparação.
   - Introduzir a temperatura da preparação com convecção desejada, utilizando as teclas numéricas.
6. Premir *Power Level* (Nível de potência) para programar o nível de potência do gerador de microondas.
   - Premir a tecla numérica para o nível desejado. Premir novamente a tecla numérica para definir o nível de potência para 100%.
   - Para uma potência mais reduzida, premir as teclas de 1 (para 10%) a 9 (para 90%). **A programação do nível de potência para 0 desliga a emissão de microondas e a preparação é apenas com convecção.**
7. Premir a tecla *Program Save* (Guardar Programa) para memorizar as alterações à programação.
8. Para eliminar as alterações, premir a tecla *Stop/Reset*.

Preheat On / Off

Program Save

Time Entry

Temp Entry

Power Level

Program Save

Programação de etapas múltiplas

A preparação de alimentos por etapas permite a execução de ciclos de preparação consecutivos, sem interrupção entre os ciclos.
Cada tecla programável pode conter até 4 ciclos de preparação diferentes.
Utilização da preparação por etapas:

1. Efectuar as operações 1 a 6 anteriores.
7. Premir a tecla *Stage* (Etapa).
   - Esta operação inicia a programação da etapa de preparação seguinte.
   - O visor apresenta a fase seguinte a ser programada.
   - Introduzir o tempo de preparação e o nível de potência, como indicado nas operações 4, 5 e 6 anteriores.
   - Para adicionar outra etapa de preparação à mesma tecla, premir novamente a tecla *Stage* (Etapa).
   - Podem ser programadas até 4 etapas diferentes.
8. Premir a tecla *Program Save* (Guardar Programa) para memorizar o programa e as alterações.
9. Para eliminar as alterações, premir a tecla *Stop/Reset* (Paragem/Reactivação).

Stage

Program Save

Programação da temperatura de pré-aquecimento

A temperatura de pré-aquecimento (convecção) pode ser seleccionada entre 150 e 475 °F (65 e 250 °C). Recomenda-se que a temperatura de pré-aquecimento seja regulada para o valor de temperatura de operação mais comum para cada forno. O valor da temperatura de pré-aquecimento é regulado em fábrica para 450 °F (232 °C).

Programação da temperatura de pré-aquecimento:

1. Premir a tecla *Program Save* (Guardar Programa).
2. Premir a tecla *Temp Entry* (Entrada da temperatura).
3. Introduzir a temperatura desejada, utilizando as teclas numéricas.
   - A temperatura deve ser seleccionada com incrementos de 25 °F (10 °C). Em caso contrário, a temperatura muda automaticamente para os 25 °F (10 °C) mais próximos.
4. A temperatura de pré-aquecimento ficou programada.

Stage

O que é a preparação por etapas?

A preparação de alimentos por etapas *(stage cooking)* permite a utilização consecutiva de diversos ciclos (ou etapas) de preparação dos alimentos, sem necessidade de entrada repetida de comandos pelo utilizador. A preparação por etapas pode ser programada para o descongelamento inicial dos alimentos, a cozedura a seguir e, finalmente, a manutenção dos alimentos a uma temperatura de manutenção, até ao momento de serem servidos.

Exemplo de estados de preparação por etapas

	Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3	Etapa 4
Temp	232°C	232°C	232°C	232°C
Potência	100%	30%	0	50%
Tempo	2:30	1:30	1:30	1:00

Preparação de alimentos com convecção

 AVISO !

Manusear os utensílios, prateleiras e porta com cuidado, para evitar o risco de queimaduras. Deixar o forno, os utensílios e os prateleiras arrefecer antes da limpeza. O forno, os utensílios e as prateleiras aquecem durante a operação.

Para utilizar o forno apenas em modo de convecção, utilizar as teclas pré-programadas ou o modo de entrada manual de tempo. **As instruções seguintes são apenas aplicáveis à preparação de alimentos com convecção.** Para a preparação de alimentos em modo combinado, consultar o parágrafo respectivo.

Preparação de alimentos com convecção

A preparação de alimentos com convecção utiliza uma resistência de convecção e um ventilador, para distribuir uniformemente o ar aquecido em toda a câmara do forno. Através da circulação do ar, são eliminadas as zonas de ar quente ou frio, de modo a criar um ambiente de temperatura constante em redor dos alimentos. Este ambiente de temperatura constante permite que os alimentos sejam cozinhados de modo uniforme e reduz o tempo de preparação. O forno funciona sempre em modo de convecção.

Preparação de alimentos com convecção e teclas programadas

Preheat On / Off

1. Premir a tecla *Preheat On/Off* para colocar o forno em funcionamento.
   - O forno inicia o ciclo de pré-aquecimento.
   - A indicação **Oven Preheating 450°F** é apresentada no visor. (na imagem: pré-aquecimento a 450 °F)
   - Para alterar a temperatura de pré-aquecimento, consultar o parágrafo *Programação*.
2. O forno atinge a temperatura de pré-aquecimento.
   - O avisador acústico é accionado e o visor apresenta a indicação **Ready 450°F.**
3. Premir a tecla seleccionada.
   - Para programação com tecla simples, premir a tecla desejada; o forno inicia automaticamente o funcionamento.
   - Para programação com tecla dupla, premir as teclas na sequência desejada; o forno inicia automaticamente o funcionamento.
4. O ciclo de preparação é iniciado
   - O visor apresenta as indicações do programa de preparação pré-programada, o tempo total de preparação, a temperatura de preparação, a percentagem do nível de potência do microondas e a etapa de preparação.
5. O forno termina a sequência de preparação
   - No final do ciclo, um bip indica a conclusão do ciclo de preparação.
   - O visor apresenta a indicação **Done** (Terminado).
   - **O interior do forno e o prato com os alimentos estão quentes.**
6. Premir a tecla *Preheat On/Off* para desligar o forno.

Preparação de alimentos com convecção em modo manual Operação

Preheat On / Off

Time Entry

Temp Entry

Power Level

Start

1. Premir a tecla *Preheat On/Off* para colocar o forno em funcionamento.
   - O forno inicia o ciclo de pré-aquecimento.
   - A indicação **Oven Preheating 450°F** é apresentada no visor. (na imagem: pré-aquecimento a 450 °F)
   - Para alterar a temperatura de pré-aquecimento, consultar o parágrafo *Programação*.
2. O forno atinge a temperatura de pré-aquecimento.
   - O avisador acústico é accionado e o visor apresenta a indicação **Ready 450°F.**
3. Premir a tecla *Time Entry* (Entrada de Tempo).
   - Introduzir o tempo de preparação desejado, utilizando as teclas numéricas.
4. Premir a tecla *Temp Entry*, se a temperatura de preparação for diferente da temperatura de pré-aquecimento.
   - Introduzir a nova temperatura.
5. Premir a tecla *Power Level* (Nível de potência).
   - Premir a tecla numérica para o nível desejado. Premir novamente a tecla numérica para definir o nível de potência para 100%.
   - Para uma potência mais reduzida, premir as teclas de 1 (para 10%) a 9 (para 90%). **A programação do nível de potência para 0 desliga a emissão de microondas e a preparação é apenas com convecção.**
6. Para preparação dos alimentos com etapas, premir a tecla *Stage* (Etapa) e repetir as operações 3, 4 e 5 anteriores.
   - Podem ser programadas até 4 etapas diferentes.
7. Premir a tecla *Start* para iniciar o ciclo de preparação.

Manusear os utensílios, prateleiras e porta com cuidado, para evitar o risco de queimaduras. Deixar o forno, os utensílios e os prateleiras arrefecer antes da limpeza. O forno, os utensílios e as prateleiras aquecem durante a operação.

Para utilizar o forno em modo combinado, utilizar as teclas pré-programadas ou o modo de entrada manual de tempo. **As instruções seguintes são apenas aplicáveis à preparação de alimentos em modo combinado.** Para preparação de alimentos apenas com convecção, consultar o parágrafo respectivo.

Preparação em modo combinado com teclas pré-programadas

Preheat On / Off

1. Premir a tecla *Preheat On/Off* para colocar o forno em funcionamento.
   - O forno inicia o ciclo de pré-aquecimento.
   - A indicação **Oven Preheating 450°F** é apresentada no visor. (na imagem: pré-aquecimento a 450 °F)
   - Para alterar a temperatura de pré-aquecimento, consultar o parágrafo *Programação*.
2. O forno atinge a temperatura de pré-aquecimento.
   - O avisador acústico é accionado e o visor apresenta a indicação **Ready 450°F**.
3. Premir a tecla seleccionada.
   - Para programação com tecla simples, premir a tecla desejada; o forno inicia automaticamente o funcionamento.
   - Para programação com tecla dupla, premir as teclas na sequência desejada; o forno inicia automaticamente o funcionamento.
4. O ciclo de preparação é iniciado
   - O visor apresenta as indicações do programa de preparação pré-programada, o tempo total de preparação, a temperatura de preparação, a percentagem do nível de potência do microondas e a etapa de preparação.
5. O forno termina a sequência de preparação
   - No final do ciclo, um *bip* indica a conclusão do ciclo de preparação.
   - O visor apresenta a indicação **Done** (Terminado).
   - **O interior do forno e o prato com os alimentos estão quentes.**
6. Premir a tecla *Preheat On/Off* para desligar o forno.

Preparação de alimentos em modo combinado em modo manual Operação

Preheat On / Off

1. Premir a tecla *Preheat On/Off* para colocar o forno em funcionamento.
   - O forno inicia o ciclo de pré-aquecimento.
   - A indicação **Oven Preheating 450°F** é apresentada no visor. (na imagem: pré-aquecimento a 450 °F)
   - Para alterar a temperatura de pré-aquecimento, consultar o parágrafo *Programação*.
2. O forno atinge a temperatura de pré-aquecimento.
   - O avisador acústico é accionado e o visor apresenta a indicação **Ready 450°F.**
3. Premir a tecla *Time Entry* (Entrada de Tempo).
   - Introduzir o tempo de preparação desejado, utilizando as teclas numéricas.
4. Premir a tecla *Temp Entry*, se a temperatura de preparação for diferente da temperatura de pré-aquecimento.
   - Introduzir a nova temperatura.
5. Premir a tecla *Power Level* (Nível de potência).
   - Premir a tecla numérica para o nível desejado. Premir novamente a tecla numérica para definir o nível de potência para 100%.
   - Para uma potência mais reduzida, premir as teclas de 1 (para 10%) a 9 (para 90%). **A programação do nível de potência para 0 desliga a emissão de microondas e a preparação é apenas com convecção.**
6. Para preparação dos alimentos com etapas, premir a tecla *Stage* (Etapa) e repetir as operações 3, 4 e 5 anteriores.
   - Podem ser programadas até 4 etapas diferentes.
7. Premir a tecla *Start* para iniciar o ciclo de preparação.

Time Entry

Temp Entry

Power Level

Preparação de alimentos em modo combinado

O modo combinado de preparação de alimentos utiliza a rapidez da **energia das microondas** e o efeito de "assadura" da **convecção**, para a obtenção rápida de alimentos de alta qualidade.

- A preparação com microondas utiliza a energia de ondas de alta-frequência para aquecer os alimentos. Durante a preparação, a energia das microondas coloca as moléculas dos alimentos em movimento rápido. Este movimento rápido entre as moléculas dos alimentos produz calor; é este calor que efectua a cozedura dos alimentos. O visor apresenta a indicação POWER (POTÊNCIA), quando o forno se encontra a produzir microondas durante o ciclo de preparação em curso.
- A preparação com convecção utiliza a temperatura seleccionada para cozer e gratinar os alimentos. O ar quente em circulação envolve o alimento num ambiente de ar uniformemente aquecido.
- O forno mantém uma temperatura de convecção mínima de 65 °C (150 °F), de modo a assegurar a presença de ar mais seco e uma cozedura dos alimentos mais uniforme.

Opções do utilizador

Não gostou de uma opção?

As configurações de fábrica são indicadas a negrito. Para colocar o forno nas configurações de fábrica, seleccionar simplesmente a opção marcada a negrito.

? As minhas alterações não foram gravadas.

Para as alterações serem gravadas, premir a tecla *Program Save*, após a selecção de uma opção. O accionamento da tecla *Stop/ Reset* não provoca a gravação das alterações.

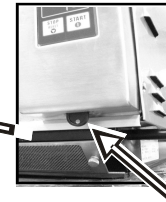
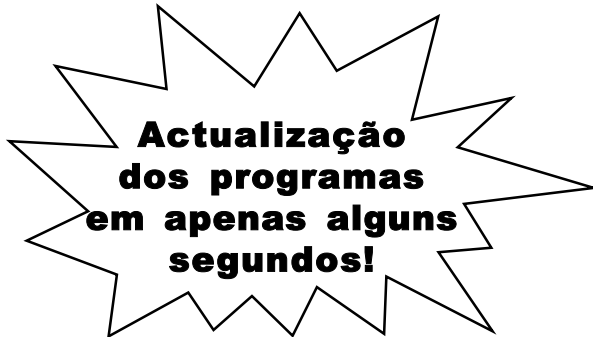
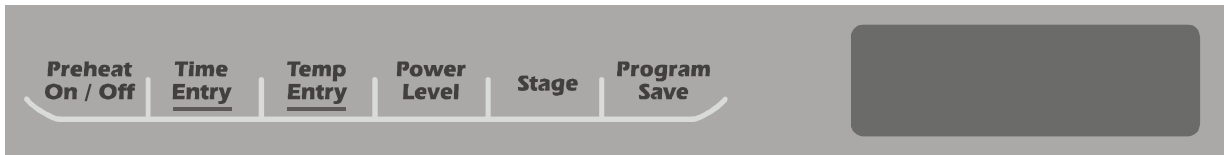
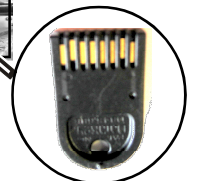
Alteração das opções do utilizador

Diversas opções, como a programação com tecla simples ou dupla, o volume do aviso acústico e o tempo máximo de preparação podem ser alteradas, conforme as preferências do utilizador.

Para mudar as opções que o forno em STANDBY deve apresentar no visor:

1. Premir a tecla oculta.
   - Esta tecla não tem qualquer marcação e está localizada à esquerda da tecla *Preheat On/Off*.
   - O accionamento da tecla oculta não provoca qualquer indicação no visor.
2. Premir a tecla *Program Save* (Guardar Programa).
   - A primeira opção de utilizador é apresentada. O forno está agora em modo de opções.
3. Premir a tecla numérica que controla a opção a ser alterada.
   - Ver as opções disponíveis na tabela seguinte.
   - A opção actualmente activada é apresentada no visor.
4. Premir novamente a tecla numérica para alterar a opção.
   - De cada vez que a tecla de tempo é premida, a opção é alterada.
   - Utilizar o código indicado no visor com o código da opção desejada.
   - Para alterar outras opções, repetir as operações 3 e 4 anteriores.
   - As alterações efectivadas após o accionamento da tecla.
5. Premir a tecla Stop/Reset para regressar ao modo STANDBY, ou abrir e fechar a porta do forno.

Teclas Numéricas	No visor	Opções (as configurações de fábrica encontram-se a negrito)
1 Entrada de Algarismo Duplo	**Disabled**	**Permite a utilização de 10 teclas pré-programadas (0-9).**
	Enabled	Permite a utilização de 100 teclas pré-programadas (00-99).
2 Entrada Manual de Tempo	Disabled	Entrada de tempo/preparação manual não autorizada
	Enabled	**Entrada de tempo/preparação manual autorizada**
3 Reactivação com abertura da porta	**Disabled**	**A abertura da porta não coloca o forno em modo de prontidão para utilização**
	Enabled	A abertura da porta coloca o forno em modo de prontidão para utilização
4 *Bip* tecla	OFF	As teclas não emitem um *bip* quando são accionadas
	ON	**As teclas emitem um *bip* quando são accionadas**
5 Volume do altifalante	OFF	Volume do bip das teclas DESLIGADO
	LOW	Volume dos bips das teclas BAIXO
	MEDIUM	Volume dos bips das teclas MÉDIO
	HIGH	**Volume dos bips das teclas ALTO**
6 Sinal do fim da preparação	**Bip continuo**	**O sinal de fim da preparação é um bip contínuo, até ser desligado pelo utilizador**
	Bip de 3 segundos	O fim de preparação é assinalado por um bip de 3 segundos
	4 bips seguidos	O fim da preparação é assinalado por 4 bips contínuos
	4 bips repetidos	O fim da preparação é assinalado por 4 bips, 4 vezes
7 Teclado activado	15 SECONDS	O período para entrada do tempo é de 15 segundos
	30 SECONDS	O período para entrada do tempo é de 30 segundos
	60 SECONDS	**O período para entrada do tempo é de 1 minuto**
	120 SECONDS	O período para entrada do tempo é de 2 minuto
	ALWAYS	O período para entrada do tempo está sempre activado
8 Avisos de pré-aquecimento	**Disabled**	**Ambos os avisos de temperatura estão desactivados**
	Program Warning Only	O aviso é apenas emitido, quando a temperatura de pré-aquecimento é diferente da temperatura pré-programada
	Preheat Warning Only	O aviso é apenas emitido, quando a câmara do forno não se encontra à temperatura de pré-aquecimento
	Both	Ambos os avisos de temperatura estão activados
TEMP PAD Unidades de temperatura	FAHRENHEIT	As temperaturas são apresentadas em °F (modelos de 60 Hz)
	CELSIUS	As temperaturas são apresentadas em °C (modelos de 50 Hz)
STAGE PAD Mensagem de Limpeza do Filtro (Frequência)	Disabled	O forno não apresenta a mensagem de limpeza do filtro
	Weekly	**O forno apresenta a mensagem *Clean Filter* (Limpar Filtro) a cada 7 dias**
	Monthly	O forno apresenta a mensagem *Clean Filter* (Limpar Filtro) a cada 30 dias
	Quarterly	O forno apresenta a mensagem *Clean Filter* (Limpar Filtro) a cada 90 dias

Instruções de operação com EZCard (alguns modelos)

Programação do forno com o cartão EZCard:

O forno deve estar em modo de espera (Standby) (o modo de pré-aquecimento deve estar desligado)

1. Remover a tampa de protecção da parte inferior do teclado vertical.
2. Introduzir o cartão EZCard na ranhura localizada abaixo do teclado vertical.
   - O cartão EZCard pode ser introduzido para a frente ou para trás.
3. Manter premida a tecla *Program Save* (Gravar Programa) durante cerca de 3 segundos.
   - O visor apresenta as indicações **AUTO** e **PROG** durante breves momentos, repetindo esta sequência de segundo a segundo, durante a programação do forno com o cartão EZCard.
   - Após a programação do forno, o visor apresenta a indicação **DONE** durante 3 segundos; o forno emite também um bip de aviso.
   - O forno regressa ao modo de espera *(Standby)*.
4. Remover o cartão EZCard.
   - A programação do forno está concluída.
5. Colocar novamente a tampa de protecção na ranhura sob o painel de comando.

Atenção:
NÃO REMOVER o cartão EZCard da ranhura durante a programação. A remoção do cartão durante a programação provoca o bloqueio do teclado do forno.

NOTA: Se o visor apresentar a indicação **00:00**, o forno emite um aviso de 3 bips e o visor regressa ao modo de espera (Standby), o cartão EZCard não foi reconhecido pelo forno.
- Introduzir novamente o cartão EZCard na ranhura e tentar novamente todas as operações.
- Se após diversas tentativas, o cartão EZCard continuar a não ser reconhecido, contactar a Assistência Técnica Amana ComServ.
  - Nos **EUA** ou **Canadá**, contactar através do telefone (linha verde) 866-426-2621.
  - **Fora** dos EUA e Canadá, contactar através do telefone +1-319-622-2808.
  - **Correio electrónico:** commercialservice@amana.com.

Esta opção deve apenas ser utilizada para transferir os dados do forno **PARA** o cartão EZCard. **Esta transferência de dados provoca a substituição de todos os dados de programação existentes no cartão EZCard!**

Transferência da programação do forno para o cartão EZCard:

O forno deve estar em modo de espera (Standby) (o modo de pré-aquecimento deve estar desligado)

1. Remover a tampa de protecção da parte inferior do teclado vertical.
2. Introduzir o cartão EZCard na ranhura localizada abaixo do teclado vertical.
   - O cartão EZCard pode ser introduzido para a frente ou para trás.
3. Premir a tecla *Program Save* (Guardar Programa).
4. Premir a tecla *START*.
5. Premir a tecla 1, a tecla 3 e depois a tecla 5.
   - A transferência da programação é iniciada automaticamente e o visor apresenta traços em movimento.
   - Após a transferência da programação, o visor apresenta a indicação **DONE** durante 3 segundos; o forno emite também um bip de aviso.
   - O forno regressa ao modo de espera *(Standby)*.
6. Remover o cartão EZCard.
   - A transformação da programação do forno para o cartão está concluída.
7. Colocar novamente a tampa de protecção na ranhura sob o painel de comando.

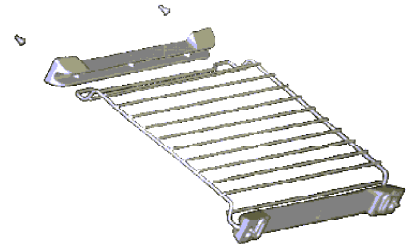
Para encomendar cartões EZCards adicionais, contactar o *Amana Commercial Inside Sales Team*, através do telefone (linha verde) 800-233-2366 (nos Estados Unidos ou Canadá) ou do número +1-319-622-8307 (fora dos EUA e Canadá).

Manutenção pelo utilizador

Movimentação dos guias das prateleiras do forno (alguns modelos)

Os guias das prateleiras do forno podem ser colocadas em qualquer uma das 3 posições disponíveis, proporcionando uma maior versatilidade na preparação e colocação dos alimentos. A posição média é a mais comum. As guias podem também ser removidas para facilitar a sua limpeza.

Remoção das guias das prateleiras:

1. A câmara do forno deve estar fria ao toque.
2. Remover a prateleira, levantando-o e puxando-a depois para a dianteira do forno.
3. Aplicar uma ligeira pressão, puxando a dianteira da prateleira para cima.
4. Levantar depois a traseira da prateleira para a remover. A guia pode estar ligeiramente apertada.

Instalação das guias das prateleiras:

1. A câmara do forno deve estar fria ao toque.
   - A marca UP (para cima) da prateleira deve estar na posição correcta.
2. Colocar a traseira da guia sobre o ponto de fixação desejado na traseira do forno; empurrar depois para baixo.
3. Colocar a frente da guia da prateleira sobre o ponto desejado na dianteira do forno.
   - Aplicar uma pressão firme na dianteira e na traseira da guia da prateleira, para efectuar o seu encaixe no ponto de fixação.
   - A prateleira deve ficar instalada com algum aperto.
   - A guia da prateleira deve ficar imobilizada após a instalação.
4. Instalar a prateleira conforme desejado.
   - Deslocar a prateleira para a traseira do forno, com um pequeno movimento para cima, para evitar os batentes.
   - A prateleira pode ser colocada para cima ou para baixo. O posicionamento para cima é o mais recomendado.
   - **A prateleira deve ficar assente nos batentes.**

Códigos de serviço

Durante o funcionamento, o visor do forno pode apresentar diversos códigos de serviço. **Nestas condições:**

Error2

(exemplo)

1. Desligar a ficha de alimentação do forno e deixá-la desligada durante cerca de 1 minuto. Ligar novamente o forno e verificar se o visor apresenta novamente o código de serviço.
   - Se o código não reaparecer, continuar a utilizar o forno normalmente.
2. Se o código de serviço reaparecer, anotar o código apresentado, e contactar um Centro de Assistência Autorizado Amana.
   - Não utilizar o forno, antes de contactar o Centro de Assistência Autorizado Amana.

Cuidados e limpeza

Limpar frequentemente o forno, de modo a maximizar a sua durabilidade, desempenho e eficiência. Um forno sujo perde eficiência durante a preparação dos alimentos, porque a humidade, os derrames e gordura absorvem a energia da convecção e das microondas.

Para evitar o risco de choque eléctrico - e a ocorrência de lesões corporais graves ou a morte - desligar o cabo de alimentação ou desligar o disjuntor do circuito de alimentação do forno, antes de efectuar a sua limpeza.

Para evitar o risco de queimaduras, manusear os utensílios, prateleiras e porta do forno com cuidado. Deixar o forno, os utensílios e as prateleiras arrefecer antes da limpeza. O forno, os utensílios e as prateleiras aquecem durante a operação.

Limpeza do forno

Limpeza diária: Observar as recomendações seguintes, para uma adequada manutenção do forno.

Importante: A utilização de produtos de limpeza cáusticos ou com amoníaco, fosfatos e cloro pode danificar os componentes principais do forno e conduzir ao cancelamento da garantia dos componentes afectados.

Instrumentos e produtos de limpeza recomendados: Raspador ou espátula de plástico, esfregão ou esponja de nylon, para limpeza de superfícies antiaderentes, como esponjas de limpeza não abrasivas.

1. Desligar o forno, premindo a tecla *Preheat On/Off*. Abrir a porta do forno e deixar arrefecê-lo (cerca de 60 a 90 minutos).

2. Remover a prateleira, as guias e os acessórios. Lavar as superfícies com uma solução quente de água e sabão (com excepção da pedra para a confecção de pizzas) e deixar secar ao ar, durante a limpeza do interior. Limpar a pedra de confecção de pizzas apenas com um raspador de plástico e um pano húmido.

3. Remover as partículas de alimentos queimados de todas as superfícies interiores, como um raspador de plástico. Após a raspagem, utilizar um pano húmido para remover as partículas do forno.

4. Com as mãos protegidas com luvas de borracha, aplicar *EcoLab Grease Cutter NC* em todas as superfícies do interior do forno. Deixar o produto actuar durante 5 a 10 min.

Para melhores resultados da limpeza, remover as prateleiras e as guias. Limpar diariamente o interior do forno com *EcoLab Grease Cutter NC* ou outro produto de limpeza especializado não cáustico. NÃO utilizar produtos de limpeza cáusticos ou que contenham amoníaco, fosfatos ou cloro.

NOTA: A remoção das partículas de alimentos queimadas pode ser efectuada com uma espátula de plástico ou outro instrumento equivalente.

- Remover os alimentos do forno no final de cada ciclo de preparação.
- Usar luvas de borracha durante a limpeza do forno.
- Para remover a sujidade do interior do forno, utilizar apenas raspadores de plástico ou esfregões de nylon.
- **NÃO utilizar** facas, utensílios **metálicos** ou **esfregões de palha-de-aço** para remover os resíduos de alimentos ou sujidade. Estes utensílios provocam a danificação do revestimento de Teflon.
- Consultar no texto da garantia as limitações relativas ao revestimento de Teflon e aos requisitos de limpeza.
- Utilizar apenas acessórios que sejam resistentes às altas temperaturas e homologados para utilização em fornos de microondas.
- NÃO utilizar equipamento de limpeza de água pressurizada.
- NÃO cozinhar os alimentos no interior de embalagens ou película de plástico.
- NÃO colocar recipientes de metal ou de folha de alumínio no forno.

Manutenção recomendada

Limpeza da caixa de aquecimento
(não coberta pela garantia)

- Contactar um Centro de Assistência Autorizado, para remover e limpar a caixa de aquecimento.
- Recomenda-se que a caixa de aquecimento seja limpa a cada 12 meses, ou sempre que seja aparente uma grande acumulação de gordura na face traseira da câmara do forno.

Antes de chamar o Serviço de Assistência

⚠ ATENÇÃO!

Para evitar o risco de choque eléctrico - e a ocorrência de lesões corporais graves ou a morte - nunca remover o invólucro exterior do forno. Apenas os técnicos qualificados dos Centros de Assistência Autorizados devem remover o invólucro exterior do forno.

Problema	Causa Possível
O forno não funciona.	Verificar se o forno se encontra ligado a um circuito de alimentação dedicado. Verificar se o forno se encontra ligado à terra através de circuito com condutor de terra. (Solicitar a confirmação por electricista qualificado) Verificar o fusível ou o disjuntor.
O forno funciona intermitentemente ou o visor apresenta a indicação HOT.	Verificar o estado do filtro de ar e desobstruir as áreas entupidas.
O forno não aceita a entrada de comandos através das teclas.	Verificar se o forno se encontra ligado e pré-aquecido. Abrir e fechar a porta do forno. Premir novamente a(s) tecla(s) desejada(s).
Anomalia de funcionamento do forno ou indicação do código seguinte no visor: Error2 (exemplo)	O sistema de comando do forno está equipado com um sistema de autodiagnóstico. O sistema de autodiagnóstico alerta o operador em caso de ocorrência de erro ou anomalia. Quando o sistema electrónico de controlo indica a presença de uma anomalia, proceder conforme a seguir. 1. Tomar nota do número indicado no visor. (na imagem: mensagem de erro *Error2*) 2. Desligar a ficha de alimentação do forno, aguardar 1 minuto e ligar novamente a ficha. • A desligação da alimentação eléctrica pode eliminar o código de serviço. Se a anomalia persistir, contactar um Centro de Assistência Autorizado.
O ventilador do forno é activado, quando o forno não se encontra em pré-aquecimento ou em preparação de alimentos.	Operação normal.

Ref. 13092905
Impresso nos EUA 6/07

Para acesso a toda a documentação de segurança sobre o produto, visitar: www.amanacommercial.com